

COMTESSE GUY DE TOULOUSE-LAUTREC

Les recettes
de
MAPIE



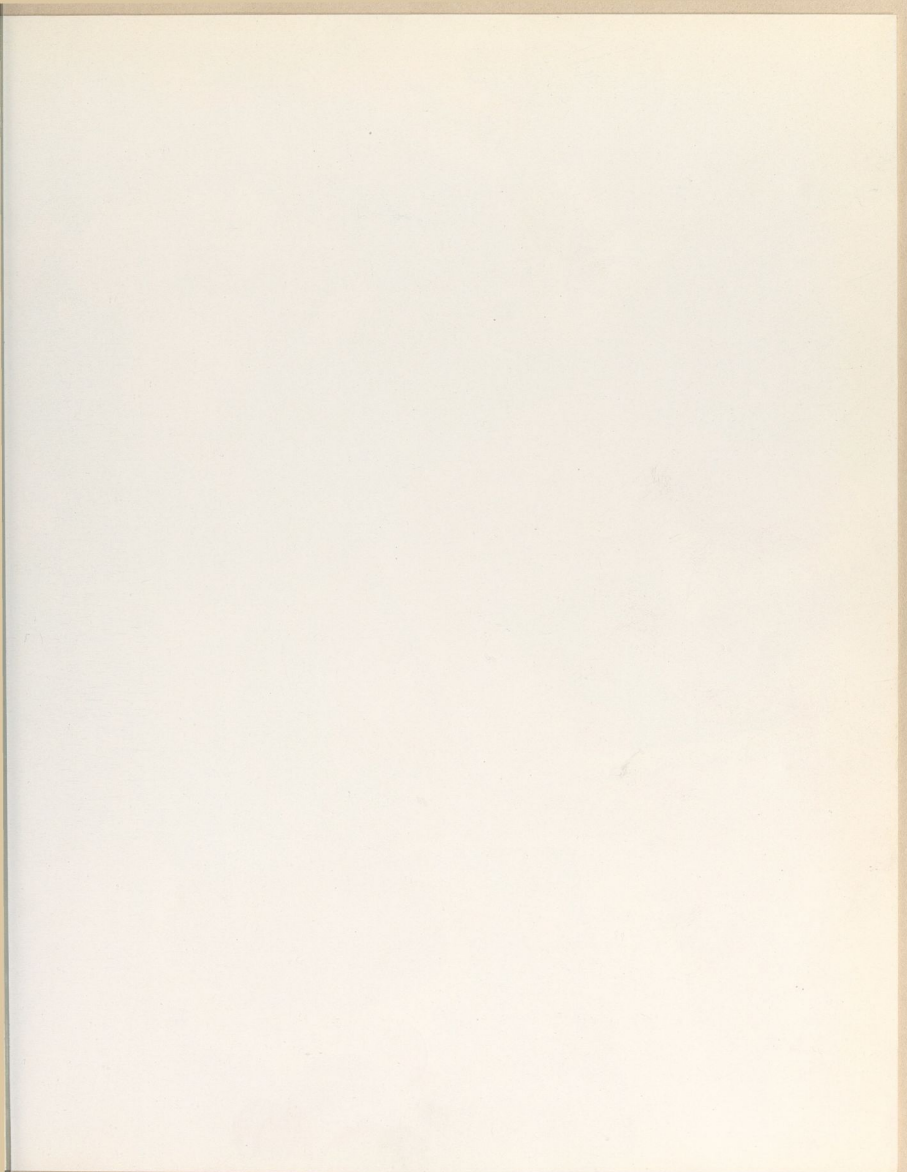
TOUT PAR L'IMAGE
HACHETTE

LES RECETTES
DE
MAPIE

807
33503
(7)

DL . 1 8 1956 9742

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY





COMTESSE GUY DE TOULOUSE-LAUTREC

**LES RECETTES
DE
MAPIE**

PHOTOGRAPHIES DE MAURICE CRESPI

DESSINS DE JEAN RESCHOFKY

HACHETTE

“ A mes quatre enfants, mes quatre cobayes ”



© - 1956 - Librairie Hachette
Tous droits réservés pour tous pays.

Voici un petit livre qui n'est pas un manuel de cuisine : il ne contient que des recettes trouvées dans les livres de mes grand-mères — essayées et apprivoisées par moi — et d'autres qui sont de mon invention.

Il me semble, sans doute parce que je suis très gourmande, que la confection d'un plat nouveau est une joie réelle.

Mon but est de vous donner des possibilités de varier vos menus, d'ajouter de la fantaisie à la monotonie des repas.

En réalisant ces recettes, vous les modifierez peut-être, vous y ajouterez l'élément personnel qui fera d'elles vos recettes propres. Mais en les laissant telles que je vous les donne, je ne crois pas que vous serez déçues.

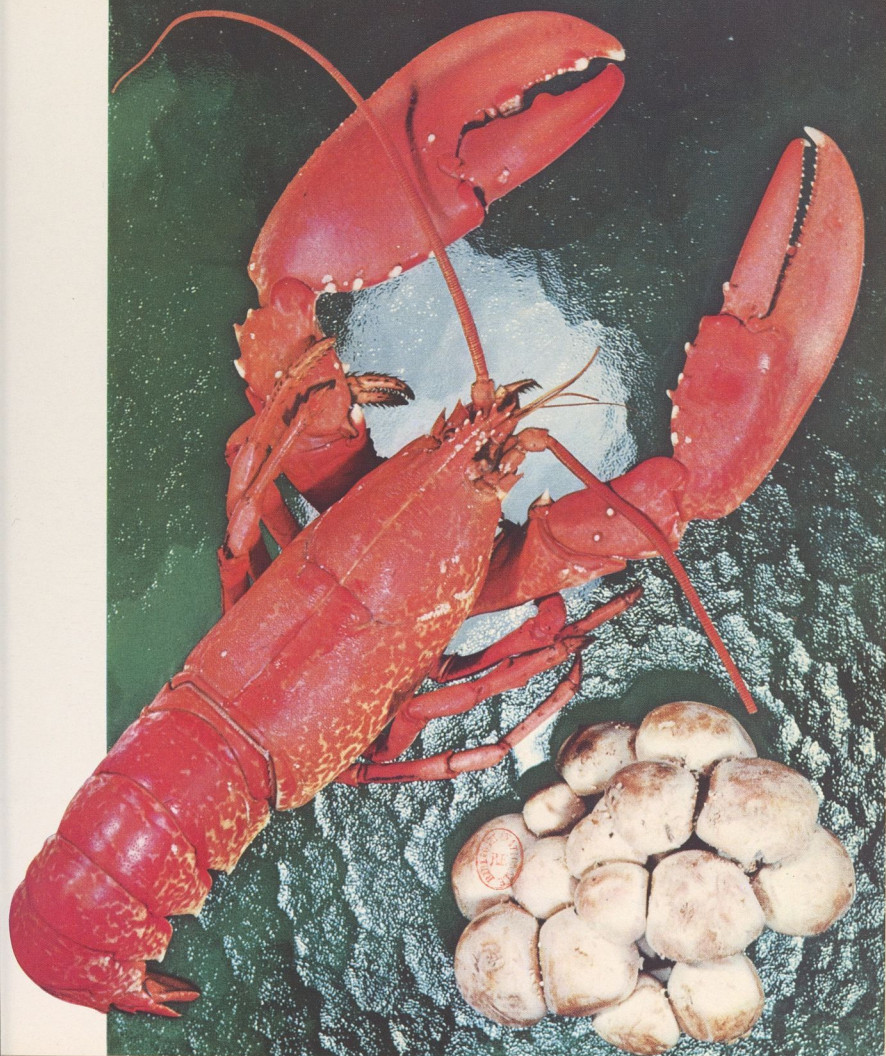
Bon appétit et à bientôt,

Marie

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page.

[Faint, illegible handwriting]





HOMARD CARDINAL

l'art de la table

Rien n'est plus agréable que de recevoir, rien n'est plus joyeux ni, souvent, plus utile.

Recevoir et bien recevoir est possible à tous, car ce n'est pas l'argent dépensé qui assure le succès d'une réception — déjeuner, dîner ou cocktail — mais bien le soin, l'originalité, le goût avec lesquels elle aura été préparée.

Le poulet n'est pas nécessairement truffé, ni le champagne millésimé.

La nappa damassée et le surtout d'orchidées ont fait leur temps.

Lorsque l'on réalise qu'il y a des années et des années que l'on est maîtresse de maison, la tentation vient de faire profiter les nouvelles venues dans la « profession » de certaines expériences.

La première de toutes est qu'il est indispensable d'avoir une bonne table.

Bonne table ne signifie pas cuisine chère, elle signifie cuisine soignée et variée, saine parce que de bonne qualité.

La confection d'un menu offre certaines difficultés : il dépend entièrement des invités, de leurs goûts, de leur âge, de leur qualité et des relations que vous entretenez avec eux : il y a les « intimes » et les « autres ».

Il y a aussi des règles absolues.

Ne donnez jamais deux viandes rouges au même repas; pas plus d'ailleurs que deux plats ayant un fond de pâte : quiche et tarte, bouchées et millefeuilles, ramequins et profiteroles.

Si vous comptez servir un gratin de poisson, ne le faites pas suivre d'une blanquette : les deux sauces sont identiques de couleur. Il vaut d'ailleurs mieux ne pas servir deux plats en sauce au même repas.



LES RECETTES DE MAPIE

Naturellement, pas deux farineux non plus : en entrée une timbale de macaronis et ensuite bifteck, purée de pommes de terre.

Les légumes et la viande devant être servis ensemble, réfléchissez et mariez-les heureusement à votre fantaisie ; le jambon chaud est toujours présenté avec des épinards, et les côtelettes de mouton avec des haricots verts. Pourquoi ne pas accompagner l'un d'une purée de champignons, l'autre de choux de Bruxelles par exemple ? Seulement la fantaisie s'arrête à la logique, elle ne va pas jusqu'à l'extravagance. Vous auriez tort de gâcher un camembert en en tartinant un morceau de pain d'épice ou de rendre atroce la crème au café parce que vous y avez ajouté du laurier en poudre.



le décor de la table

Il est plaisant de s'asseoir devant une table bien mise, et c'est là que votre goût et votre fantaisie peuvent s'en donner à cœur joie. Il est facile de trouver actuellement ces grands dessous d'assiettes en matière plastique rectangulaires, de couleur, sur lesquels tout le couvert se dispose. Utilisez-les pour le déjeuner, même si vous avez des amis.

Pour le dîner, mettez une nappe. Si vous la choisissez blanche, elle sera plus commode à laver, mais il y en a de très belles aux teintes unies. Les assiettes doivent être simples et d'un service facile à remplacer. Même si vous êtes soigneuses, vous n'éviterez pas d'en casser. Ayez des verres de jolie forme ; sur pied ils sont fragiles, mais pourtant !...

Essayez de faire une corbeille de table avec des légumes : vous serez étonnées de constater la beauté de l'effet produit. Tomates, artichauts, aubergines, choux-fleurs, endives, groupés avec goût, donneront un ton très personnel à votre couvert.

A l'époque, servez-vous aussi des fleurs des champs ou des fleurs bon marché qui s'offrent à vous en abon-



LE VEAU	47
Côtes de veau persillées - Poitrine de veau farcie - Escalopes de veau panées aux champignons farcis - Veau braisé au bacon - Veau au thon - Escalopes de veau maison.	
LE BŒUF	51
Aiguillette de bœuf Mapie - Salade de bœuf - Pot-au-feu - Miroton aux aubergines - Hachis Parmentier - Biftecks hachés à l'anchois - Filet de bœuf en croûte - Couronne de bœuf en gelée.	
LE PORC	57
Choucroute au champagne - Porc à l'orange - Daube de porc aux aubergines - Porc d'automne - Rôti de porc à ma façon - Jambon aux raisins de Corinthe.	
LE MOUTON	63
Gigot de 7 heures - Moussaka - Gigot Montaigu - Epaule d'agneau farcie au saumon.	
LES SALADES	65
Laitues Constance - Épinards cuits en salade - Salade de haricots verts au gruyère - Salade Bethléem - Champignons crus en salade.	
LES VOLAILLES	69
Poulet Cordoba - Lapin au thym - Poule au pot - Canard Bexon - Pintade farcie - Pie au lapin - Dinde roi soleil.	
LE GIBIER.....	73
Sarcelles aux champignons - Lapin de Garenne sauté au citron - Perdreaux aux cerises - Perdreaux normands - Lièvre d'Alsace cuit dans son sang - Sauté de chevreau au curry - Faisans aux raisins - Perdreaux aux noisettes.	
LES DESSERTS.....	81
Pudding crémeux de Bourgogne - Soufflé l'un et l'autre - Gâteau Verdonnet - Pommes aux raisins - Soupe aux cerises - Tarte aux suisses - Gâteau suprême marocain - Gâteau aux marrons - Flan écossais - Biscuit d'Audour - Soufflé de pamplemousses - Croûtes normandes - Oranges au marasquin - Glace aux noix - Fraises dans la neige - Gâteau Dominique - Gâteau Marie - Crème marbrée - Glace aux framboises.	



Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XX^e siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

*

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en accord avec l'éditeur du livre original, qui dispose d'une licence exclusive confiée par la Sofia – Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit – dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012.

Avec le soutien du

